

Inovasi Pasta Berbasis Tepung Biji Durian 2019

Amanda Herloardjo¹, Dendi Gusnadi.,S.Par.,MM.Par², Drs.Suryana H Achmad.,MM.Par³

D3 Perhotelan

Telkom University

Bandung, Indonesia

kramd98@gmail.com¹, dendi@tass.telkomuniversity.ac.id²,

suryana@tass.telkomuniversity.ac.id³

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang penggunaan tepung biji durian dalam pembuatan adonan pasta. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh menumpuknya limbah biji durian yang seringkali terbuang begitu saja, padahal dilihat dari kandungan gizinya, biji durian cukup berpotensi sebagai sumber gizi, yaitu mengandung protein, karbohidrat, lemak, kalsium dan fosfor. Oleh karena itu, biji durian dapat dijadikan alternatif olahan makanan berupa tepung yang ditambahkan ke dalam adonan pasta, yang dapat menambah informasi tentang gizi pada masyarakat dan menciptakan lingkungan yang bersih. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode eksperimental dan dilakukan uji daya terima konsumen dengan cara uji organoleptik kepada 100 orang konsumen dengan menyebarkan kuisioner. Hasil dari penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi resep pasta berbasis tepung biji durian dengan menyortir, mencuci, mengupas, merebus, merendam dengan kapur sirih, mengiris, menjemur, lalu menggiling biji durian sampai menjadi tepung, lalu dilakukan proses pencampuran tepung biji durian tersebut kedalam adonan pasta, selain itu untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap produk pasta berbasis tepung biji durian melalui uji daya terima konsumen dengan hasil yang dapat disimpulkan bahwa pasta berbasis tepung biji durian dapat diterima oleh konsumen dengan persentase 90,4% konsumen memilih suka berdasarkan tekstur, 87,2% konsumen memilih suka berdasarkan penampilan fisik & warna, dan 81,2% konsumen memilih suka berdasarkan Rasa. Selain itu untuk mengetahui manfaat ekonomi yang diperoleh dari perhitungan bahan baku yang dibutuhkan untuk membuat pasta komersial dan pasta berbasis tepung biji durian dan hasilnya biaya yang dibutuhkan untuk membuat pasta berbasis tepung biji durian lebih rendah yaitu Rp 19.946,8 sedangkan biaya untuk membuat pasta komersial yaitu Rp 22.780.

Kata Kunci : Biji Durian, Tepung Biji Durian, Pasta

ABSTRACT

This study discusses the use of durian seed flour in making pasta dough. The research was distributed by durian seed waste pile which is often wasted, but judging from the content of its nutrition value, durian seeds are quite potentially as a source of nutrients, namely protein, carbohydrates, fat, calcium and phosphorus. Therefore, the durian seeds can be used as an alternative to processed foods in the form of flour are added into pasta dough, which can add information about nutrition in the community and create a clean environment. The research was carried out using experimental methods and test power to the way consumers receive organoleptic to 100 people by disseminating consumer questionnaire. The result of this research is to find out the formulation of a recipe based on durian seed flour by sorting, washing, peeling, boiling, soaking with lime, slicing, drying, and then grinding the durian beans until flour, then The process of mixing the durian seed flour into the pasta dough, in addition to knowing the extent of the consumer's receipt of the product of durian flour-based pasta products through the customer's receive power test with the results can be concluded That the pasta-based durian seed flour can be accepted by consumers with a percentage of 90.4% consumers choose likes based on texture, 87.2% consumers choose likes based on physical appearance & color, and 81.2% consumers choose likes based on taste. In addition to knowing the economic benefits gained from the calculation of raw materials needed to make

commercial pasta and pasta-based durian seed flour and the result of the cost needed to make a pasta-based durian seed flour more Low of Rp 19,946.8 while the cost of making commercial pasta is Rp 22,780.

Keyword : *Durian Seed, Durian Seed Flour, Pasta*

I. PENDAHULUAN

Wisata Kuliner merupakan kegiatan yang sangat umum dilakukan oleh masyarakat Indonesia bahkan banyak dari masyarakat kita yang rela merogoh kocek yang tidak sedikit hanya untuk merasakan makanan yang memiliki cita rasa yang enak dan unik. Menurut Octaviany (2016) Pasar makanan lokal diakui sebagai hal yang penting dari elemen pengalaman budaya dan pariwisata suatu daerah, dengan demikian identitas lokal diperkuat karena produk makanan. Maka dari itu para wisatawan yang datang ke suatu daerah tertentu, cenderung mengincar makanan khas dari daerah tersebut.

Biji durian merupakan limbah dari buah Durian yang dikenal dengan julukan Raja Buah, karena 1 pohonnya saja bisa menghasilkan 80-100 buah durian. Durian hanya terdapat di daerah Tropis, salah satunya adalah Indonesia. Di Indonesia sendiri pun sangat mudah untuk memperoleh durian walaupun sedang tidak musim. (Rukmana,1996)

Biji durian merupakan salah satu limbah yang dihasilkan oleh para penikmat durian. Biji durian memiliki bentuk seperti bulat telur, berkeping dua, dan berwarna kuning keputihan. Biasanya biji durian dapat dikonsumsi setelah direbus atau dibakar, bahkan saat ini biji durian dibuat tepung yang bisa digunakan sebagai bahan baku wajik dan berbagai produk yang lainnya.(Rukmana, 1996) Jika dibandingkan dengan biji nangka dan biji cempedak, kandungan gizi dalam biji durian memiliki kedudukan yang paling tinggi(Senior, 2009) Maka dari itu penulis memutuskan untuk menggunakan limbah biji durian.

Alasan penulis menambahkan tepung biji durian ini sebagai bahan tambahan dalam adonan pasta adalah dari segi ekonomis karena memanfaatkan limbah yang biasanya terbuang dengan percuma, dan alasan lainnya adalah karena ada gizi tambahan yang terkandung dalam biji durian tersebut. Alasan mengapa penulis memilih objek untuk penelitian ini adalah pasta, karena belum pernah ada yang

menambahkan tepung biji durian kedalam adonan pasta.

Menurut Cahyana & Artanti (2015) dalam *Buku Pintar Pengolahan Hidangan Kontinental – Pasta*, “Untuk sajian yang disantap bersama saus, bisa bebas memilih. Tentu saja pasta yang memiliki rongga, atau bentuk yang memiliki cekungan akan menampung saus lebih baik. Fresh pasta atau pasta segar adalah pilihan yang paling tepat untuk sajian ini. Pasta segar dapat menyerap saus lebih baik daripada pasta kering, sehingga rasanya pun akan makin sedap”. Maka dari itu penulis memutuskan untuk membuat pasta segar dan dihidangkan dengan saus, dan saus yang penulis pilih adalah *carbonara*.

Penulis bermaksud memanfaatkan limbah biji durian yang selama ini terbuang begitu saja dengan cara memproses limbah tersebut menjadi tepung lalu menambahkan tepung tersebut kedalam adonan pasta.

Penulis melihat pengaruh penggunaan tepung biji durian untuk pembuatan pasta terhadap daya terima konsumen, nilai ekonomis, dan nilai kesehatan dalam 3 percobaan yaitu :

	Tepung Biji Durian	Tepung Terigu
Percobaan 1	90%	10%
Percobaan 2	80%	20%
Percobaan 3	70%	30%

Sumber : Data Penulis, Juli 2019

II. KAJIAN PUSTAKA

A. Seni Kuliner

Istilah kuliner bersumber dari Bahasa latin, yakni *culinarius*. *Culinarius* memiliki artimateri yang berkaitan dengan proses masak. Kata kuliner berasal dari komoditas yang berkaitan dengan masak-

memasak dan kegiatan mengonsumsi pangan. Kuliner bisa dimaknai sebagai pola pemakaian yang berdasarkan pada pangan atau hidangan. Wisata kuliner membuat makanan seperti subjek dan media. Makanan juga sebagai tujuan wisata dan instrument bagi peningkatan pariwisata. Wisata kuliner diperlukan kerja sama semua panca indra seperti lidah, hidung, indra peraba, serta mata (Virna, 2007)

Kata Kuliner berasal dari bahasa Inggris “culinary” Culinary diartikan sebagai yang berhubungan dengan dapur atau masakan. Masakan tersebut dapat berupa lauk-pauk, makanan (panganan) dan minuman (Chol, J., & Shadily, H., 2000)

B. Pasta

Pasta berasal dari kata *paste* yang berarti adonan tepung. Adonan pasta diolah dari tepung semolina, sejenis tepung gandum durum di beri air atau kadang-kadang diberi telur dan diaduk hingga menghasilkan adonan elastis dan mudah dibentuk sehingga terciptalah berbagai ragam bentuk pasta. Awal nya pasta di buat oleh ibu rumah tangga dalam bentuk pasta basah, namun karena banyaknya permintaan dan maju nya teknologi, pasta mulai di buat dalam bentuk pasta kering (Cahyana & Artanti, 2015)

Pasta Adalah Makanan Olahan Yang Di Gunakan Pada Masakan Italia. Pada Awalnya Pasta Terbuat Dari Campuran Tepung Terigu, Air, Telur, Dan Garam Yang Dibentuk Dalam Berbagai Variasi Dan Berbagai Macam Bentuk Seperti Yang Sudah Kita Kenal Seperti Fussili, Spaghetti, Fettucine. Pasta Berasal Dari Bahasa Italia Yang Artinya “Pasta Alimentare” Yang Berarti Adonan Bahan Makanan (Pastafits, 2016)

Informasi Gizi	Per 100 (gram)
Kalori	288 kkal
Protein	11,31 g
Karbohidrat	54,73 g

Sumber : FatSecretIndonesia, 2018

C. Tepung Biji Durian

Pengubahan bentuk biji durian menjadi tepung akan mempermudah pemanfaatan biji durian menjadi bahan setengah jadi yang fleksibel, karena selain tahan lama daya simpannya juga dapat dipakai sebagai penganeragaman pengolahan bahan makanan.

Kandungan Gizi dalam 100 gram Tepung Biji Durian adalah sebagai berikut :

Kandungan	Jumlah
Energi	388 kkal
Protein	8,97 gram
Lemak	1,14 gram
Karbohidrat	85,4 gram
Kalsium	98 mg
Fosfor	13 mg
Zat Besi	0

Sumber : Verawati, 2017 dan Nurfiana et al, 2010

D. Daya Terima Konsumen

Daya terima konsumen adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai yang dibutuhkannya (Kurnia, 2010). Daya terima makanan secara umum dapat dilihat dari jumlah makanan yang dikonsumsi dan daya terima makanan juga dapat dinilai dari pertanyaan yang berhubungan dengan makanan yang dikonsumsi (Nur Chalida, 2012).

1. Faktor – faktor yang mempengaruhi daya terima makanan dibagi menjadi dua yaitu :

1. Faktor Internal

Faktor yang berasal dari diri Individu meliputi :

a. Nafsu Makan

Nafsu makan biasanya dipengaruhi oleh keadaan kondisi seseorang. Pada umumnya bagi seseorang yang dalam keadaan sakit maka nafsu makannya akan menurun. Demikian sebaliknya, bagi seseorang yang dalam keadaan sehat, maka nafsu makannya akan baik.

b. Kebiasaan Makan

Kebiasaan makan konsumen akan mempengaruhi konsumen dalam menghabiskan makanan yang disajikan. Bila makanan yang disajikan sesuai dengan kebiasaan makan konsumen, baik dalam susunan menu maupun besar porsi, maka pasien cenderung dapat menghabiskan makanan yang disajikan. Sebaliknya bila tidak sesuai dengan kebiasaan makan individu maka dibutuhkan waktu penyesuaian (Mukrie, 1990).

c. Rasa Bosan

Rasa bosan biasanya timbul jika konsumen mengkonsumsi makanan yang sama secara terus menerus atau mengkonsumsi makanan yang sama dalam jangka waktu yang pendek, sehingga sudah hafal dengan jenis makanan yang disajikan. Rasa bosan juga dapat timbul bila suasana lingkungan pada saat makan tidak berubah. Untuk mengurangi rasa bosan tersebut selain meningkatkan variasi menu juga perlu adanya perubahan suasana lingkungan pada saat makan (Moehyi, 1992).

2. Faktor Eksternal

Faktor eksternal yaitu faktormakanan yang disajikan terutama faktor yang menyangkut dengan kualitas makanan yang terdiri dari cita rasa makanan.

Cita rasa terjadi karena adanya rangsangan terhadap berbagai indera yang terdapat didalam tubuh manusia, terutama indera pengecap, indera penciuman, dan indera penglihatan. Makanan yang mempunyai cita rasa tinggi adalah makanan yang disajikan dengan tampilan menarik, mempunyai bau yang sedap dan mempunyai rasa yang lezat (Winarno, 1992).

Cita rasa makanan terdiri dari penampilan makanan pada saat dihidangkan, rasa makanan saat dimakan (Moehyi, 1992)

Penampilan

Penampilan makanan terdiri dari :

a. Warna

Warna merupakan daya tarik dari suatu makanan. Kombinasi warna yang menarik dapat meningkatkan penerimaan terhadap makanan dan secara tidak langsung menambah nafsu makan. (Gusnadi, 2017)

b. Bentuk

Untuk dapat membuat makanan agar lebih menarik biasanya disajikan dalam bentuk – bentuk tertentu. Bentuk makanan yang menarik akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan (Elizabeth, 2011)

Bentuk makanan tertentu yang disajikan dapat membuat makanan menjadi lebih menarik saat disajikan (Moehyi, 1999) beberapa bentuk makanan yang disajikan seperti

1. Bentuk yang sesuai dengan bentuk asli bahan makanan, seperti ikan yang sering disajikan lengkap dengan bentuk aslinya.
2. Bentuk yang menyerupai bentuk asli, tetapi bukan bahan makanan yang utuh seperti ayam kodok yang dibuat menyerupai ayam
3. Bentuk yang diperoleh dengan cara memotong bahan makanan dengan teknik tertentu dengan mengiris bahan makanan dengan cara tertentu.
4. Bentuk yang disajikan khusus seperti bentuk nasi tumpeng atau bentuk lainnya yang khas.

c. Tekstur dan Konsistensi Makanan

Tekstur atau konsistensi makanan berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan saat didalam mulut. Tekstur makanan meliputi rasa daging,

keempukan, dan tingkat kekerasan makanan yang dapat dirasakan oleh indera pengecap Puji (2008).

Tekstur makanan mempengaruhi warna makanan yang dihidangkan. Tekstur dan konsistensi suatu bahan makanan dapat mempengaruhi penampilan makanan Tatik (2004)

III. METODOLOGI PENELITIAN

A. Objek Penelitian

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah *penambahan tepung biji durian pada adonan pasta* sementara untuk subjek dalam penelitian ini yaitu daya terima konsumen. Peneliti mengambil 100 responden yang terdiri dari dosen tata boga, karyawan swasta, chef, cook, pns, wiraswasta, ibu rumah tangga, mahasiswa, dan pelajar untuk mencoba pasta dengan bahan tambahan tepung biji durian agar mengetahui hasil akhir produk yang paling dominan disukai/produk terbaik oleh penulis dengan menggunakan perbandingan produk kontrol.

B. Metode Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah Research and Development (RnD).

“Penelitian dan pengembangan atau Research and Development (RnD) adalah sebuah strategi atau metode penelitian yang cukup ampuh memperbaiki praktik.”

(Sukmadinata, 2006: 164)

Penelitian dan pengembangan merupakan suatu proses atau langkah-langkah untuk mengembangkan suatu produk baru atau menyempurnakan produk yang telah ada dan dapat dipertanggungjawabkan.

C. Jadwal Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Kawasan Telkom University dan sekitar rumah penulis di Jl. Letnan Joni no. 9 Jatibarang – Indramayu. Penulis melakukan kegiatan penelitian dari bulan Mei sampai bulan Juni yang dimulai dari bimbingan

sampai siding proposal di bulan April dan dilanjutkan pengujian percobaan pembuatan pasta berbasis tepung biji durian pada bulan Juni sampai bulan Juli. Pada bulan Juni dilakukan penyebaran dan pengolahan data kuisioner untuk uji organoleptik.

D. Teknik Sampling

Sumber yang menjadi sampel dalam penelitian uji organoleptic ini berjumlah 100 orang untuk uji daya terima konsumen yang terdiri dari :

Panelis	Jumlah
Panelis Ahli (Uji Organoleptik)	
<i>Chef</i>	4
Dosen TataBoga	2
Cook	14
Mahasiswa <i>Tata Boga</i>	10
Jumlah Panelis Ahli	30
Panel Konsumen	
Pegawai Swasta	16
Mahasiswa	14
PNS	4
Pelajar	6
Ibu Rumah Tangga	18
Wirausahawan	12
Jumlah Panel Konsumen	70

Sumber : Data Penulis, Juli 2019

IV. DATA & PEMBAHASAN

Uji Organoleptik	Daya Terima Kosumen Positif (+)	Daya Terima Konsumen Negatif (-)
Rasa	81.2 % (406)	18.8 % (94)
Aroma	80.8 % (404)	19.2 % (96)
Fisik & Warna	87.2 % (436)	12.8 % (64)
Tekstur	90.4 % (452)	9.6 % (48)

Sumber : Data Penulis, 2019

Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa pasta berbasis tepung biji durian dapat dengan mudah diterima oleh konsumen karena memiliki karakteristik yang mirip dengan pasta pada umumnya.

No	Items	Unit	Price Unit	Quantity	Subtotal
1	Tepung Terigu	Kg	Rp. 15.000	450 Gr	Rp. 6.750
2	Telur Ayam	Butir	Rp. 2.000	5 Butir	Rp. 10.000
3	Olive Oil	Ml	Rp. 200	15 ml	Rp. 6000
4	Garam	Kg	Rp. 10.000	3 Gr	Rp. 30
TOTAL					Rp. 22.780/ 4 porsi

Sumber : Data Penulis, Juli 2019

No	Items	Unit	Price Unit	Quantity	Subtotal
1	Tepung biji Durian	Kg	Rp. 7.130,6	360 Gr	Rp. 2.566.8
2	Tepung Terigu	Kg	Rp. 15.000	90 Gr	Rp. 1.350
2	Telur Ayam	Butir	Rp. 2.000	5 Butir	Rp. 10.000
3	Olive Oil	Ml	Rp. 200	15 ml	Rp. 6.000
4	Garam	Kg	Rp. 10.000	3 Gr	Rp. 30
TOTAL					Rp. 19.946.8 /4 porsi

Sumber : Data Penulis, Juli 2019

Berdasarkan data diatas dapat disimpulkan bahwa biaya yang dikeluarkan untuk membuat 1 porsi Pasta Tepung Terigu adalah Rp 5.695 lebih mahal dibandingkan biaya yang dikeluarkan untuk membuat 1 porsi Pasta Tepung Biji Durian yaitu Rp 4.986,5.

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan eksperimen pemanfaatan tepung biji durian dalam pembuatan produk *pasta*, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Dari uji coba dan eksperimen yang telah dilakukan beberapa kali, diketahui bahwa formulasi resep *pasta* berbasis tepung biji durian dapat dikatakan berhasil dengan bahan yang terdiri dari 360 gr tepung biji durian, 90 gr tepung terigu protein tinggi, 5 butir telur ayam, 15 ml minyak zaitun dan 3 gr garam, lalu aduk semua bahan menjadi 1 adonan. Setelah adonan tercampur rata istirahatkan adonan $\pm$ 15 menit. Setelah itu, giling adonan menggunakan alat yang bernama *Pasta Maker* sampai berulang kali, jika dirasa sudah mencapai ketebalan yang diinginkan, cetak adonan sesuai bentuk yang diinginkan dengan *Pasta Maker*. Setelah adonan pasta dicetak, rebus kedalam air mendidih selama 1 menit. Jika dirasa sudah matang segera angkat lalu tiriskan. Setelah ditiriskan segera tuang saus *carbonara* keatas pasta, dan pasta siap dihidangkan.
2. Daya terima konsumen terhadap produk *pasta* berbasis tepung biji durian dapat diterima atau disukai, dilihat dari uji daya terima konsumen, konsumen rata-rata menjawab dengan skala 1 sampai dengan skala 3 yaitu sangat suka sampai dengan cukup suka, hasil dari produk *pasta* tepung biji durian dari segi penilaian organoleptik (rasa, aroma, tekstur, warna & penampilan fisik) rata rata memiliki kriteria yang sesuai dengan produk *pasta* pada umumnya, sehingga produk *pasta* biji durian ini mudah diterima oleh konsumen.
3. Kandungan Karbohidrat dalam Pasta dengan tepung biji durian lebih tinggi dibandingkan

dengan Pasta Tepung Terigu dan Kandungan Lemak dalam Pasta dengan Tepung Biji Durian lebih rendah dibandingkan Pasta dengan Tepung Terigu. Maka dari itu dapat disimpulkan bahwa Pasta yang ditambahkan Tepung Biji Durian lebih sehat dibanding Pasta Tepung Terigu. Perbandingan biaya yang dikeluarkan untuk membuat Pasta dengan Tepung Biji Durian lebih rendah dibanding Pasta dengan Tepung Terigu. Maka dapat disimpulkan bahwa Pasta dengan Tepung Biji Durian lebih ekonomis dibanding Pasta dengan Tepung Terigu.

B. Saran

Saran dari penelitian eksperimen *pasta* berbasis tepung biji durian, sebagai berikut :

1. Saat proses merebus pasta tepung biji durian, pastikan proses merebus tidak lebih dari waktu yang sudah ditentukan, yaitu 1 menit. Karena pasta tepung biji durian ini lebih cepat matang dibandingkan pasta tepung terigu.
2. Dilihat dari daya terima konsumen negatif, penilaian Aroma dari Produk pasta dengan penambahan tepung biji durian hasilnya kurang memuaskan. Untuk lebih mengurangi aroma kurang sedap dari tepung biji duriannya, bisa ditambahkan rempah-rempah aromatik seperti daun parsley kering saat pasta hendak disajikan.
3. Dilihat dari manfaat ekonominya Pasta Tepung Biji Durian bisa dijadikan alternatif lain dikala harga tepung terigu mahal, masyarakat bisa memanfaatkan tepung biji durian untuk membuat pasta. Dilihat dari manfaat kesehatannya, karena mengandung lebih rendah Lemak dibanding Pasta Tepung Terigu, Pasta Tepung Biji Durian dapat dimanfaatkan sebagai salah satu alternatif bagi para pelaku diet yang ingin menikmati pasta tapi tetap menjaga pola hidup sehat.

REFERENSI

- Cahyana, C. &. (2015). *Hidangan Kontinental*(ed). Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Chalida.dkk., N. (2012). *Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit Kardiovaskular Terhadap Makanan yang Disajikan RSUP H. Medan*: Adam Malki Medan.
- Chol, J. &. (2000). *Kamus Inggris-Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Cucu Cahyana, G. D. (2013). *Buku Pintar Hidangan Kontinental*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Dendi Gusnadi, S. H. (2018). ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PRODUK ROTI BERBASIS SUBSTITUSI KULIT PISANG AMBON. *National Conference of Creative Industry: Sustainable Tourism Industry for Economic Development*, 183.
- Gisslen, W. (2011). *Professional Cooking Seventh Edition*(ed). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hartatik, T. (2004). *Gambaran Daya Terima Makanan Terhadap Cita Rasa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Dewasa di Perawatan Kelas II RS. Haji Jakarta*. Depok: Universitas Indonesia.
- Hutapea, P. (2010). *Pembuatan Tepung Biji Durian dengan Variasi Perendaman dalam Air Kapur dan Uji Mutunya*. Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Indonesia, F. S. (2007, Agustus 21). *Fat Secret Indonesia*. Retrieved from Fat Secret Indonesia: <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/makanan/pasta>
- Loira Ambarita, S. L. (2013). Pengaruh Variasi Lama Pengukusan dan Lama Penggorengan Terhadap Mutu Keripik Biji Durian. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert Vol. 1, No. 2*.
- Mukrie, A. N. (1990). *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar*. Jakarta: Depkes RI.
- Nurfiana. (2009). *Pembuatan bioethanol dari biji durian sebagai sumber energi alternatif (prosiding)*. Yogyakarta: Seminar Nasional V SDM Teknologi Nuklir Yogyakarta.

- R.I, D. (2008). *Profil Kesehatan Indonesia*. Jakarta.
- Rukmana, R. (1996). *Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Soeparno. (2009). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Verawati. (2017). *IM Pemberdayaan Kelompok PKK Desa Batu Belah dan Desa Tanjung Bungo dalam Pemanfaatan Limbah Biji Durian sebagai Alternatif Dasar Pembuatan Oleh-oleh Khas Kampar*. Bangkinang: Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai.
- Vany Octaviany, E. E. (2016). *THE CREATION OF VISITOR SATISFACTION THROUGH QUALITY OF EXPERIENCE IN THE GASTRONOMIC TOURISM AT THE CITY OF BANDUNG, INDONESIA*. *Journal of Bussines on Hospitality and Tourism*, 61.